

## Blickpunkt

## Wer macht die wahre Pommern-Wurst?

Sieben Betriebe bilden Zusammenschluss, um die „geschützte geografische Angabe“ für ihre Wurst durchzusetzen / Land unterstützt die Aktivitäten mit 30 000 Euro

**GREIFSWALD** Keine starke Majoran-Note wie die Thüringer: „Die Pommersche Leberwurst hat eine kräftige Würzung, der Geschmack ist deftig, aber keines der Gewürze dominiert“, sagt Walter Kienast, Chef des Greifswalder Wurstherstellers „Greifen-Fleisch“. Um die genaue Zusammensetzung seiner Pommerschen Wurst macht der Firmenchef allerdings ein Geheimnis.

Die Pommersche Leberwurst oder Schlackwurst ist für Kienast ein Qualitätsbegriff, der geschützt werden muss. „Die Pommersche ist bekannt wie Thüringer oder Schlesische Wurst.“ Doch bislang dürfe jeder sein Produkt mit dem Etikett „Pommersche“ versehen, auch wenn die Wurst nicht aus der Region stamme. Sieben Fleischereibetriebe aus Vorpommern wollen das ändern und haben sich zur Schutzgemeinschaft „Pommerscher Fleisch- und Wurstwaren“ zusammengeschlossen, um sich drei Wurstsorten als „geschützte geografische Angabe“ europaweit schützen zu lassen. 2010 wurde der Antrag beim Deutschen Patentamt eingereicht. „Wir rechnen damit, dass 2014 die drei Wurstsorten geschützt sein könnten“, zeigt sich Vereinschef Kienast optimistisch.

Der angestrebte EU-Herkunftsschutz attestiert den Herstellern, dass entweder Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung in der betreffenden Region erfolgen. Durch Eintragung in ein von der Europäischen Kommission geführtes Verzeichnis erhalten die Produkte einen markenähnlichen Schutz.

Konkret geht es den Nord-

ost-Fleischern um die Pommersche Leberwurst, die Pommersche Schlackwurst und die Pommersche Blutwurst.

„Mit der Markensicherung können Umsätze gesichert und erweitert werden“, sagt Kienast. Neben den mit dem Herkunftsschutz garantierten Qualitätsstandards sei die Sicherung von Arbeitsplätzen wichtig - allein in den sieben Betrieben in Loitz, Altentreptow, Pasewalk, Anklam, Heringsdorf und Groß Lüdershagen verdienen Angaben der Schutzgemeinschaft zufolge rund 300 Mitarbeiter ihre Brötchen mit der Wurst.

Mögliche Konflikte mit der Firma Rügenwalder Mühle, Produzent der vielbeworbenen Pommerschen Gutsleberwurst, wollen die Pommern im Vorfeld klären. „Rügenwalder macht eine gute Wurst“, lobt Kienast den Klassenprimus. Das Unternehmen mit den markanten vier Windmühlenflügeln hat seinen Ursprung im hinterpommerschen Rügenwalde, produziert seit 1946 in Niedersachsen und ist mit seinen rund 400 Mitarbeitern und dem Jahresumsatz von 174 Millionen Euro im Jahr 2012 größer als die sieben pommerschen Betriebe zusammen. Der niedersächsische Wurstproduzent will sich mit Verweis auf das schwebende Verfahren nicht äußern. Man sei in Abstimmung mit den beteiligten Unternehmen, sagte eine Sprecherin von Rügenwalder Mühle.

Den Anträgen der Vorpommern ging eine lange Vorbereitung voraus; begleitet wurde der Prozess von einem Patentanwalt, berichtet Dia-



Frisch geräucherte Pommersche Schlackwürste gehören zu den Spezialitäten der Greifen-Fleisch GmbH Greifswald.

FOTO: STEFAN SAUER

na Schmidt, Projektleiterin der Schutzgemeinschaft. Unterstützung kam von den Kollegen aus Thüringen, deren Wurstprodukte auch dank des gesicherten Herkunftsschutzes Kultstatus haben. Schmidt studierte alte Rezeptbücher, recherchierte in Bibliotheken und befragte alte Fleischerhandwerker.

Dann wurden innerhalb der Schutzgemeinschaft Qualitätsstandards und Grundprämissen der Rezeptur für die typisch Pommer-

sche festgelegt. Für jede Sorte verfasste die Schutzgemeinschaft einen separaten Antrag für das Patentamt. Hauptzutaten, -gewürze, das Herstellungsverfahren mussten dokumentiert werden. Zudem war ein Traditions- und Gebietsnachweis erforderlich. Dann folgte ein langes Anhörungsverfahren, in dessen Zuge auch Fachverbände befragt wurden.

Die Schutzgemeinschaft und Agrarmarketing des Landes erhoffen sich neben

Umsatzzuwächsen auch einen großen Werbeeffect für Mecklenburg-Vorpommern. Die bisher in Deutschland rund 50 geschützten Produkte sind überregional bekannte Spezialitäten. Das Land unterstützt die Aktivitäten mit 30 000 Euro.

Die wirtschaftlichen Vorteile nach einer Unterschutzstellung seien erheblich, wie die Erfahrungen von Produzenten anderer geschützter Produkte zeigten, hieß es.

Martina Rathke

## HINTERGRUND

## Geschützte regionale Leckerbissen

Nürnberger Rostbratwürste und Aachener Printen haben gemeinsam: Wie über 1000 andere kulinarische Köstlichkeiten der Europäischen Gemeinschaft sind sie geschützt. Viele weitere hoffen auf eine der drei Auszeichnungen, die von der EU-Kommission verliehen wird.

„Geschützte geografische Angabe“ (g. g. A.): Hier muss zumindest eine Verbindung zwischen der namensgebenden Region und einer der Produktionsstufen bestehen. Ob Aachener Printen, Kölsch oder Ammerländer Schinken – sie alle sind mit ihren Herkunftsbezeichnungen geschützt. Diese Originale werden nach traditionellen Rezepten hergestellt, die zum Teil mehrere Jahrhunderte alt sind und in der betreffenden Region entwickelt wurden. Hinzu kommt, dass Hersteller wie die Allgäuer Käsebauern oder die Nürnberger Lebkuchnbäcker über fachliches Know-how und handwerkliches Können verfügen, das vielfach von Generation zu Generation weitergegeben wurde.

„Geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g. U.): Hier werden wie beim bayerischen Bier oder den Münchner Weißwürsten die Tradition und der Name der Originale bewahrt. Ein Beispiel ist Lübecker Marzipan, bei dem der Mandelanteil besonders hoch ist. Unabhängige Einrichtungen prüfen regelmäßig, ob die Rezeptur auch eingehalten wird. Daneben können auch klimatische oder geografische Eigenarten der Region den Geschmack der Produkte prägen – wie beim Schwarzwälder Schinken. Die trockene Luft, verbunden mit den klimatischen Verhältnissen im Schwarzwald, spielt bei der dreiwöchigen Schinkenreifung eine wichtige Rolle.

„Garantiert traditionelle Spezialität“ (g. t. S.): Hier werden Produkte nicht wegen ihrer engen Verbindung mit einer Region geschützt, sondern weil sie besondere Merkmale haben. Sie müssen entweder aus traditionellen Rohstoffen bestehen, eine traditionelle Zusammensetzung haben oder nach einer traditionellen Methode hergestellt oder verarbeitet werden. Wer sich über alle europäischen und deutschen Köstlichkeiten informieren will, findet sie unter [www.digh.org](http://www.digh.org)

Das Regionalfenster: Knapp zwei Drittel der Deutschen finden es wichtig, dass Lebensmittel aus einer bestimmten Region kommen. Für deutsche Produkte soll eine einheitliche Kennzeichnung mehr Klarheit bringen – erst einmal testweise. In einem „Regionalfenster“ auf der Packung können Kunden lesen, woher die wichtigsten Zutaten stammen und wo sie verarbeitet wurden. Dabei muss die Region kleiner als Deutschland sein – etwa ein Bundesland oder ein Landkreis. Möglich sind auch Umschreibungen wie „Eifel“ oder „100 Kilometer um Fulda“. Die erste Hauptzutat muss zu 100 Prozent aus der Region stammen. Zurzeit läuft eine Pilotphase in bundesweit 20 Testmärkten.

## Das Gelb gehört der Post

Markenexperte Karsten Kilian über den Schutz von Produkten und besonders kuriose Fälle

Karsten Kilian ist Professor für Marketing an der Hochschule Würzburg. Christina Milbrandt sprach mit dem Experten über das Prozedere der Marken-Anmeldung und besonders kuriose Fälle.

**Warum dauert es Jahre, ein Produkt mit der „geschützten geografischen Angabe“ zu versehen?**

**Kilian:** In diesem Fall tut sich die EU extrem schwer. Es wird sehr gründlich geprüft, viele der Anträge werden letztendlich auch abgelehnt. Der Begriff „Geschützte geografische Angabe“ betrifft eben Waren, die in einem bestimmten begrenzten Gebiet hergestellt werden. Dabei geht es ja nicht um eine Firma. Es ist ein klassischer Sonderfall, in dem konkret um eine bestimmte Region gekämpft wird. Diese muss erst genau definiert werden. Es werden also in diesen Fällen immer Einzelprüfungen vorgenommen.

Nicht wie bei der klassischen Marke.

**Welche konkreten Beispiele gibt es dafür?**

Ein spezieller Fall ist die Getränkemarkte Prosecco. Seit Anfang 2010 darf die Bezeichnung nur noch von Winzern aus den Provinzen der

Regionen Treviso und Venedig verwendet werden. Getränke aus anderen Provinzen verwenden seitdem die Bezeichnung „Secco“.

**Welche Produkte können überall hergestellt werden?**

Allgäuer Emmentaler oder Wiener Würstchen sind

Beispiele. Dabei handelt es sich um Gattungsnamen. Denn diese Produkte stehen für eine



Als Markenexperte kennt Karsten Kilian auch kuriose Anmeldungen. FOTO: KLAAS KRAMER

spezielle Art von Lebensmitteln und sind nicht an eine bestimmte Region gebunden.

**Wie läuft es bei der klassischen Marke ab?**

Sobald Sie ein persönliches Interesse an einem Produkt haben, melden Sie es als Marke an. Das geht vergleichsweise schnell. Das

